

Thema: Food Waste / Teil 2

In dieser Themenserie erklären wir Dir, wie Du mit einfachen Tricks Food Waste in Deinem Haushalt minimieren kannst.

- Wenn Du zu viel eingekauft hast oder Produkte übrig hast, kannst Du die meisten Lebensmittel einfrieren und später ohne Probleme wieder auftauen.
- Die Temperatur Deines Kühlschranks sollte etwa bei 5 Grad Celsius liegen. Ist es darin wärmer, wird die Bildung und das Wachstum schädlicher Bakterien begünstigt.
- Platziere Essensreste im Kühlschrank so, dass Du sie nicht vergisst und plane Sie beim Kochen ein.
- Nutze das first-in-first-out-Prinzip für die Lagerung Deiner Lebensmittel. Das heisst für verderbliche Produkte: was neu gekauft wurde hinten einsortieren und die älteren Produkte nach vorne rücken, damit diese zuerst verbraucht werden.

Erfahre in der nächsten Woche hier, wie Du mit mehr einfachen Tricks Food Waste verhindern kannst.

Gerne kümmern wir uns um das Kulinarische für Dein Fest und verwöhnen Dich mit internationalen Gerichten. Melde Dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 77 487 70 53

